

**Da “Il pentolino magico”**  
**di Massimo Montanari, Laterza Editori**

A contatto con l’ossigeno dell’aria e sotto l’azione di determinati batteri, certe sostanze alimentari (la polpa dei frutti, i chicchi dei cereali, il latte, ecc.) subiscono un processo di modificazione noto come “fermentazione”; è in questo modo che, ad esempio, il latte si trasforma in formaggio. Gli zuccheri, in particolare, in certe condizioni di umidità e di calore, tendono a trasformarsi in alcool. la scoperta di questo processo naturale, e l’invenzione di tecniche appropriate per poterlo controllare da vicino procurarono agli uomini, fin da tempi remoti, delle bevande gustose e inebrianti, che variavano la monotonia dell’acqua e trasformavano la necessità del bere in una gioiosa occasione di piacere e di allegria. Ogni popolo ebbe la sua bevanda: i raccoglitori di frutti selvatici fabbricarono il “sidro” facendo fermentare le mele o le pere; un genere di frutto, l’uva, si rivelò particolarmente idoneo a fornire una bevanda di quel genere , che fu chiamata vino; gli agricoltori fecero fermentare anche il grano o l’orzo e ne ricavarono la birra; analogamente, con il riso si ottenne il “sakè”, non furono da meno gli allevatori nomadi, che ricavarono dal latte delle giumente una specie di yogurt acido che le popolazioni delle steppe asiatiche chiamarono “kumiz”.

